Tomatenschichtreis mit Filet und Käse bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

800 gr Reis, 2 Glas Tomatensauce, 1000 gr Schweine Filet oder anderes Fleisch, z.B. Hänchenbrust, 1 Beutel geriebener Käse (z.B. Gouda oder anderer).

Die Zubereitung:

Den Reis wie gewohnt kochen, und in eine Auflaufform geben, mit der Tomatensauce schichten eine Lage Reis und dazwischen immer wieder Tomatensauce.
Zugleich das Filet oder die Hänchenbrust in der Pfanne mit Öl anbraten, und in Streifen schneiden, anschließend auf der letzten Lage Tomatensauce verteilen, und zum Schluss den Käse darüber streuen, zuletzt das ganze Werk für etwa 15 bis 20 Minuten in den Backofen bis der Käse schön zerlaufen ist.

(Beim Filet darauf achten, das dass Fleisch auch durch ist, aber nicht zu lange braten, sonst wird es im Ofen zu trocken)